33e Année. — Tome LXIV N° 1646 Paris, 14 Janvier 1926

REVUE DE VITICULTURE

Sur la question fiscale

LA PAIX, LA PAIX, POUR LES AGRICULTEURS !

Certains journaux de grande ville sont en ce moment particulièrement acerbes à l'égard des agriculteurs. Les coffres de l'Etat manquant de fonds, tout de go ces journaux apostrophent les campagnards en s'écriant : « C'est vous les coupables, vous êtes des privilégiés, mettez la main à la poche, payez, payez davantage, et plus vite que ça. »

Sans perdre leur sang-froid, les organes des associations agricoles ripostent de leur meilleure encre. Près de nous, en cette région, deux d'entre eux : l'*Agriculture du Centre* et l'*Action agricole* multiplient leurs plaidoiries véhémentes en faveur des producteurs terriens.

Rien n'y fait. La clameur hostile l'emporte. Alors des commerçants, des ouvriers d'usines, des artisans urbains, des élus de partout, ne pouvant discerner le vrai du faux, lui font écho, quelquefois d'ailleurs sans malveillance, et même on voit, spectacle singulier, des bourgeois de la culture se frapper la poitrine et confesser publiquement : « Oui, vous avez raison, prenez-nous ce qu'il faudra, nous sommes prêts à jeter dans le brasier du gaspillage, millions sur millions. » Enhardie par ce noble geste, la presse qui est partie en bataille contre l'agriculture redouble ses appels au Parlement pour que règne, enfin, la justice fiscale !

J'en demande bien pardon à tous ces messieurs, farouches égalitaires de l'impôt, mais après avoir lu attentivement leurs philippiques, avec le souci d'y relever la part de vérité qu'elles pourraient contenir, je ne suis nullement convaincu. Le Trésor national est en fâcheuse posture, notre situation financière est mauvaise, c'est un fait. Pour y remédier, il faudra recourir à une nouvelle augmentation des charges des contribuables, de tous les contribuables ; dans ce cas, les agriculteurs comme tous leurs concitoyens apporteront à la caisse leur quote-part. Mais cela n'implique nullement qu'ils aient été jusqu'ici favorisés, qu'ils le reconnaissent, et qu'aujourd'hui ils doivent être surchargés plus que les autres. Ça non, et je recommande à chacun, surtout aux industriels et aux commerçants, d'aider à faire cesser la campagne menée contre les cultivateurs, et ceci parce que c'est leur intérêt à eux, industriels et commerçants, et parce que cette campagne est absolument injustifiée.

La campagne contre les agriculteurs lèse le commerce et l'industrie

Je dis que cette querelle est contraire aux intérêts de l'industrie et du commerce. Oui. Il serait possible d'invoquer bien des raisons à l'appui, une seule suffira pour le prouver sans longs développements qui feraient dépasser de trop les limites d'un article. La voici : une des grandes causes de notre crise financière est la dépréciation de notre monnaie nationale sur le marché des changes. Or, un redressement sensible à cet égard n'est possible qu'à l'abri du règlement des dettes interalliées. Eh bien ! ne l'oublions jamais, une des principales difficultés rencontrées par nos négociateurs qui traitent de cette question est l'objection courante dans les pays dont nous sommes débiteurs : en France, les impôts ne sont pas assez élevés, les agriculteurs notamment sont trop faiblement taxés.

On a beau répondre : « C'est une erreur, comparez les statistiques. » Nos interlocuteurs répliquent : « Pardon, ce sont vos propres journaux qui l'affirment, tenez, voici leurs articles. » Et c'est ainsi qu'en Angleterre, Lloyd George, il y a quelques semaines, revenait à la charge contre l'agriculture française et qu'aux Etats-Unis de nombreux journaux font chorus avec ces critiques. De ce chef sont résultées des conséquences qui coûtent cher, très cher, à tout le pays, donc à chaque citoyen. Va-t-on continuer dans cette voie ? Au profit de qui ?

Ceci dit, je ne mentionnerai que pour mémoire combien ces disputes entre Français font, en bien des circonstances, le jeu de Berlin et de Moscou dans des manœuvres qui, pour être d'objectifs différents, n'ont rien d'avantageux pour nos intérêts nationaux, qu'ils soient ou non industriels ou commerciaux. On fournit des atouts à l'étranger. Il en use.

L'agriculture paie largement sa part

La campagne menée contre nos cultivateurs est de plus, ai-je déclaré plus haut, absolument injustifiée. Je m'explique.

L'agriculture verse aux caisses publiques beaucoup plus que ne le donnent à entendre leurs détracteurs. Point de détours, allons droit aux chiffres. J'en ai fait dresser le tableau par un auteur qualifié, M. A. Mercier, contrôleur principal des Contributions directes, en retraite, dans une publication récente qui a pour *Les Fastes de l'Agriculture* (1), où quiconque peut contrôler les bases d'estimation. De ce travail, il résulte que dans l'année 1923, les impôts frappant directement la terre ont donné :

	MILLIONS
Impôt foncier sur la propriété bâtie	383
Impôt sur la propriété bâtie, contribution mobilière, portes et fenêtres	239 5
Bénéfices de l'exploitation agricole	25

(En 1924, ils ont dépassé 47 millions.)

(1) Publiée par l'« Edition Universelle Illustrée », 39, rue d'Amsterdam, Paris.

Taxe des biens de main-morte	24
Impôt général sur le revenu	280
Voitures, chevaux, chiens	15
Prestations et taxe vicinale	180
Au total	1.146 5

C'est déjà coquet, mais il s'en faut que l'addition s'arrête là. Les droits d'enregistrement sur les ventes, successions et donations d'immeubles atteignent les biens ruraux avec plus de rigueur que les droits de transmission sur les valeurs mobilières ; la propriété terrienne ne permet aucune fraude, aucune évasion. Ce que l'agriculteur doit au fisc, il le paie, en totalité. Pour 1923, les charges de cet ordre ont représenté 650 millions. Soit, en tout, comme impôts de l'agriculture : 1 milliard 796 millions. Nous voilà loin des chiffres que brandissent les calculateurs antiagricoles.

Et ce n'est pas tout ! Si on voulait être complet, il faudrait ajouter les droits de circulation sur certaines denrées, la part des cultivateurs dans la taxe sur le chiffre d'affaires qu'ils paient à leurs fournisseurs. Il faudrait aussi apprécier l'impôt considérable et brutal qui frappe leurs produits par suite des interdictions d'exportation. Privilégiés ? Ils le sont en ce domaine et ils en pâtissent joliment dans leur production et dans leurs débouchés qu'on ferme à l'improviste au risque de leur faire perdre leur clientèle. Privilégiés ? Ils le sont encore dans le paiement des droits de sortie que ne connaît guère l'industrie et qui, en 1924, ont procuré au Trésor 27.774.000 francs (en attendant les 60 millions escomptés pour cette année). Egalité? Mais où est-elle donc en matière douanière si large pour l'industrie, si mince pour l'agriculture ?

Ah ! il y a, j'y repense, la question des bénéfices de guerre. Certains auteurs ont cru avoir fait là une belle découverte. En effet, les statistiques n'accusent pas de ce côté un gros appoint des agriculteurs, c'est à croire vraiment qu'il y a des gens totalement dépourvus de mémoire. Rappelons-leur donc que s'il en est ainsi, c'est que la culture n'a pas fait, elle, de bénéfices de guerre. Réquisitions et taxations l'en ont privé. En d'autres termes, l'Etat a prélevé la contribution extraordinaire de guerre sur leurs affaires, non pas après, mais avant, et souvent ce n'est pas d'un pourcentage sur le bénéfice qu'il s'est contenté, c'est de la totalité qu'il l'a amputé, soit de 100 pour 100 et même davantage quand il a contraint les producteurs à livrer leur récolte à perte, le blé par exemple.

Alors que reste-t-il de cette campagne de dénigrement ? N'avais-je pas raison d'affirmer qu'elle est injustifiée ? Pardon, pardon, il y a un autre grief dont vous n'avez pas parlé, s'exclameront les irréductibles, peut-être bien que les ruraux touchés par le fisc ont plus de charges que nous ne l'avions supposé, mais ces contribuables ne constituent pas l'ensemble de l'agriculture, il y a chez elle beaucoup trop d'exemptés de l'impôt sur les bénéfices agricoles.

Fort bien, vidons le débat une fois pour toutes. Il est exact que le nombre des contribuables agricoles, patrons, est d'environ 2.873.000, parmi lesquels d'ailleurs beaucoup possèdant moins de dix hectares ne doivent apporter au

Trésor qu'une participation très modeste. En 1924, la cédule des bénéfices agricoles qui a rapporté 49 millions 120.000 francs a été recouvrée sur 319.322 cotes seulement. Alors ? est-ce à dire qu'à ce point de vue l'agriculture soit favorisée ?

Nullement, car les petits exploitants devant être, avec raison, considérés comme des ouvriers, les exonérations à 1.500 francs et les abattements jusqu'à 4.000 francs dont ils jouissent et qui expliquent le nombre relativement restreint des assujettis en entier, sont le pendant des exonérations, portées à 7.000 francs pour les salariés des villes et des usines. Il n'existe donc aucun privilège spécial pour l'agriculture. Si on estime nécessaire un élargissement de l'assiette de l'impôt, ce que nous ne contestons pas, du moins l'équité commande qu'on ne l'envisage pas seulement pour la culture, mais pour toutes les branches de l'activité nationale, sans exception.

Un autre aspect de la question

Bref, en y regardant de près, nul homme de bonne foi ne peut soutenir que l'agriculteur français est « un défaitiste vis-à-vis du devoir fiscal ». Il paie loyalement, et même largement sa part. Aucun ministre des Finances n'a prétendu le contraire et je me plais à reconnaître qu'aucune des associations importantes du commerce ou de l'industrie — c'est un hommage à leur rendre — n'a pris à son compte la calomnie contre laquelle je m'élève. Elle est l'œuvre d'irresponsables. Le malheur est que des ignorants se laissent surprendre et emboîtent le pas.

Et puis tenez, pour aller jusqu'au bout de ma pensée, au risque de donner à cet article une longueur inaccoutumée (qu'on m'excuse, le sujet en vaut la peine me semble-t-il, et je voudrais mettre sous les yeux des esprits sincères la totalité de mon argumentation), il y a un aspect du problème que les censeurs de l'agriculture devraient bien faire entrer dans leurs calculs.

En bonne logique, quand on veut faire le compte d'une collectivité de citoyens dans ses rapports avec le Trésor, il faut mettre, en regard des contributions qu'elle verse, les services qu'elle en retire, c'est-à-dire les dépenses qu'elle lui occasionne. Osera-t-on avancer que ces dernières sont les mêmes pour les habitants des campagnes et ceux des villes ?

Sans insister sur la médiocrité du budget du ministère de l'Agriculture, qui n'est que de 237 millions sur un budget général de 36 milliards, ne sait-on pas que la majorité des communes rurales sont isolées, privées qu'elles sont de moyens de communications modernes, non seulement de chemins de fer, mais de télégraphe et de téléphone ? Croit-on que l'enseignement professionnel de l'agriculture reçoive du budget des ressources comparables à celles de l'enseignement technique des apprentis des villes ? Et quand on laisse aux budgets communaux la charge d'organiser les services d'hygiène, d'assistance médicale, de distribution d'eau, etc., cela ne revient-il pas à dire que ceux qui, par profession, sont isolés, doivent renoncer à connaître ces bienfaits réservés aux habitants des villes ?

Ce sont là des notions sur lesquelles j'ai appelé l'attention, publiquement,

au Congrès de l'Agriculture française, tenu à Paris en mai 1923. Elles autorisent à conclure que le principe même de la comparaison qu'on a voulu établir entre contribuables de l'agriculture, du commerce et de l'industrie pèche par la base.

Idée d'équivalence

En réalité, il y a des conditions économiques et sociales fort différentes à la ville et à la campagne. Vouloir l'égalité sur un point entraîne à la réclamer sur toute la ligne, ce qui est impossible. L'inégalité des situations commanderait l'inégalité des régimes. Pour être équitable, l'analyse des charges fiscales entre citoyens doit être faite sous l'angle des équivalences, non sur un seul chapitre : *Doit*, c'est-à-dire impôts, mais aussi sur celui : *Avoir*, c'est-à-dire bénéfices retirés. Ainsi il ressort clairement que les agriculteurs contribuent au Trésor national : 1° par ce qu'ils lui versent (et nous avons vu que c'est beaucoup plus qu'on ne l'indique dans les réquisitoires dressés contre eux) ; 2° parce qu'ils ne lui coûtent pas, pour être traités à parité des urbains, et de cela on ne parle jamais, ce qui n'est pas juste.

A l'heure actuelle, pour réparer les erreurs commises depuis dix-huit mois par une politique qui a ruiné la confiance, les cultivateurs devront, comme les autres citoyens, subir des majorations pénibles. Ils s'en acquitteront, c'est entendu, car ils savent qu'avant tout il faut défendre le crédit de la France, mais ils sont en droit de réclamer une meilleure gestion des fonds nationaux et d'exiger qu'on ne les moleste pas. Si les coffres de l'Etat sont en détresse, ce n'est pas leur faute !

J.-H. Ricard,
Ingénieur agronome,
ancien ministre de l'Agriculture.

LE COURT-NOUE

Voici encore une maladie sur laquelle on a écrit bien souvent des appréciations très diverses. Le rabougrissement des pousses caractérisé par un rapprochement anormal des nœuds du sarment peut en effet être le résultat de différentes affections de la vigne et lorsqu'un viticulteur parle actuellement de Court-Noué, il faut tout d'abord déterminer de quel Court-Noué il s'agit.

La confusion n'est pas nouvelle et semble aussi ancienne que les constatations faites par les différents auteurs qui se sont intéressés depuis longtemps aux accidents désignés par cette expression de Court-Noué.

Je ne veux pas faire ici l'historique de la question. J'y puiserai seulement ce qui est utile pour étayer mes observations. Je n'ai qu'à prendre, pour cela, dans la magistrale étude publiée sur le Court-Noué par M. Ravaz dans les *Annales de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier* (tome XI, 14e

année, 1899-1900), et dans le *Progrès Agricole et Viticole* (27 mai et 17 juin 1900) :

! Ce qui est certain, dit M. Ravaz, c'est que le Court-Noué est antérieur à l'invasion phylloxérique. Les vieux vignerons l'ont connu dans leurs vignes franches de pied avant de le retrouver dans leurs vignes greffées. »

On trouve écrit, en 1860 : « L'Aramon est isolément sujet au rabougrissement ; on voit des souches de ce cépage dont les sarments manquent de longueur et sont noués très court, leur feuille est toute petite et comme recroquevillée.

« Dans cet état, il devient infertile, ne porte plus que de petites grappes dégénérées, et il finit par mourir en peu d'années. Le Grenache éprouve un rabougrissement analogue après les années où les froids ont été très vifs; l'Aramon pourrait bien éprouver les mêmes effets de la même cause. »

Mais très souvent la dénomination de Court-Noué est donnée à des manifestations résultant de la Gommose bacillaire dont nous avons entretenu les lecteurs du « Vigneron Champenois » le 15 août 1923. Nous considérons ici comme un véritable Court-Noué un accident plutôt qu'une maladie, dont les caractères ne se renouvellent pas forcément et disparaissent dans le cours de l'année. Nous exposerons plus loin pourquoi nous attribuons au froid les déformations dont nous donnons ci-dessous la description.

Les souches atteintes de Court-Noué voient leurs bourgeons se gonfler au printemps comme ceux des vignes saines, et même parfois plus tôt; mais le débourrement lui-même est retardé. Les pousses offrent aussitôt sorties du bourgeon des déformations caractéristiques. Les mérithalles ou entre-nœuds sont très courts et déjetés après chaque nœud dessinant un zigzag très spécial.

Généralement, les sarments malades sont aplatis, cannelés; à leur surface on constate la présence de ponctuations noires qui furent jadis appelées Anthracnose ponctuée et aussi des gerçures que M. Coudere a appelées « Dartrose » à cause de la ressemblance qu'elles présentent avec des dartres formant taches sur la peau. Plus rarement les pousses rabougries sont complètement recouvertes d'une sorte de vernis noir qui peut amener de loin un confusion avec l'Anthracnose véritable.

Les marques extérieures que nous venons de signaler ne pénètrent pas dans les tissus; elles sont seulement superficielles.

Les feuilles des pousses malades sont elles-mêmes déformées. Leur surface est très réduite : leurs bords sont très découpés et souvent comme déchirés. Le limbe est souvent boursouflé entre les nervures; il porte parfois des taches rousses ou des parties décolorées. Il n'est pas rare de constater que les déformations subies par les feuilles vont jusqu'à provoquer des perforations. Il y a analogie complète entre ces caractères des feuilles et ceux qui ont été décrits autrefois sous le nom d'Anthracnose déformante.

Les grappes ne sont pas diminuées comme les feuilles, mais elles portent quelquefois des ponctuations et des gerçures. En général, elles perdent leurs

fleurs, où celles-ci coulent ne laissant dans les grappes que quelques grains fécondés.

Lorsque l'attaque de Court-Noué est grave, et qu'elle se manfieste dès le début de la végétation, un grand nombre de bourgeons secondaires se développent sur le vieux bois, comme cela est la règle après une forte gelée.

Quelquefois un sarment est de constitution normale à sa base et manifeste des déviations et des raccourcissements caractéristiques du Court-Noué vers le troisième ou quatrième mérithalle. Dans ce cas, la souche n'émet pas les nombreux contre-bourgeons que nous avons signalés dans les attaques graves et précoces.

Ce qu'il faut bien retenir comme caractère de ce Court-Noué, c'est que la maladie disparaît d'elle-même en été lorsque la chaleur fait sentir son effet bienfaisant. La souche malade reprend tout entière son aspect normal et il faut écarter les feuilles de la base pour déceler les traces de la maladie sur les premiers mérithalles de chaque sarment.

D'après M. Ravaz, le Court-Noué se transmet par bouture et par greffon. « En ce qui concerne les sujets, dit-il, l'exclusion des sarments malades s'impose moins. Sans doute ces sarments s'accroissent bien moins et poussent mal; mais une fois greffés, ils paraissent ne pas toujours communiquer la maladie au greffon. C'est que celle-ci est presque toujours localisée dans la partie aérienne; les parties souterraines ne paraissent pas donner asile à la cause ou aux causes qui la produisent. »

Si nous étudions maintenant les causes du Court-Noué, nous devons remarquer que M. Marès, en 1860, remarquait déjà l'influence du froid sur une affection qui, d'après sa description, semble bien être celle qui nous occupe.

Dans le *Progrès Agricole et Viticole* du 10 août 1902, nous avons publié le résultat d'observations faites dans les vignobles de l'Yonne où venait de sévir une attaque grave de Court-Noué.

Les vignobles à vins blancs furent atteints tout d'abord, dès le débourrement des bourgeons. Les cépages les plus atteints étaient le Gros blanc de Vézelay ou Meslier Saint-François et le Damery, variété de Meslier à gros rendement, produisant un vin blanc acide recherché pour les coupages. Ces deux cépages ont un débourrement hâtif et il est naturel de penser que c'est cette précocité qui les expose davantage aux froids tardifs du printemps susceptibles de provoquer soit les effets bien connus de la gelée, soit, dans des conditions particulières, les effets du Court-Noué. Il peut y avoir en outre une résistance relative individuelle variable suivant les cépages. Dans l'Yonne, nous avons pu observer dans les mêmes conditions de sol et d'exposition quatre cépages blancs. Qu'ils aient été atteints de Court-Noué ou plus simplement gelés, ils se sont toujours classés, en commençant par le plus atteint, comme suit : 1° Damery ou Hivernage ; 2° Gros blanc de Vézelay ou Meslier Saint-François ; 3° Sacy ou Peu blanc ; 4° Pinot blanc, Chardonnay ou Beaunois. Le Beaunois se distinguait surtout des trois autres cépages ; il

était rarement atteint par le Court-Noué, et dans certaines vignes de Damery et de Sacy entièrement noircies par la gelée, on distinguait de loin les souches dispersées de Beaunois dont l'extrémité des pousses seule était gelée.

Il me souvient d'un vaste plateau de sol rouge recouvrant un sous-sol de dalles coralliennes, provoquant un débourrement précoce, mais sujet à un rayonnement intense. Sur ce plateau tous les vignobles, où dominaient le Sacy et le Damery, étaient atteints. Les souches couvertes de petites pousses rabougries avaient un aspect buissonnant tellement chétif que la panique s'empara des vignerons. Trois mois après pourtant, suivant nos prévisions, la végétation était splendide dans les mêmes lieux. La récolte seule faisait défaut enlevée par une coulure intense.

Dans les vignes qui furent gelées, le 8, le 11 et le 15 mai, on observait souvent que les bourgeons plus ou moins épargnés par le givre étaient court-noués. Ceux qui étaient entrés en végétation immédiatement après la gelée étaient eux-mêmes court-noués. Le temps humide et froid qui, en 1902, suivit les périodes de gelées du début de la végétation, permit de poursuivre les observations dans des conditions exceptionnelles.

Deux pousses présentant les caractères du Court-Noué ont été prélevés dans une vieille vigne de « Plant rouge » placée sur une pente douce. Dans le bas, la gelée avait détruit complètement les bourgeons. Dans le haut, les dégâts étaient fortement atténués. C'es dans cette partie plus élevée que nous avons recueilli les deux échantillons, 33 jours après la forte gelée du 8 mai, et 26 jours après la dernière du 15 mai.

Le premier de ces échantillons est un contre-bourgeon parti de la base d'une pousse détruite ; on n'y trouve aucune trace de gel. Il s'est développé après les gelées et il est court-noué depuis la base.

La deuxième pousse provenant de la même souche porte des traces évidentes de la gelée, car ses feuilles de la bas ont disparu et il n'en reste que le pétiole noirci ; l'épiderme du rameau est lui-même légèrement atteint. Ce qui est remarquable, c'est qu'aussitôt la première gelée subie, le Court-Noué a frappé la pousse du bourgeon terminal qui s'était effectuée jusque-là très normale. Nous avons pu observer ainsi des rameaux portant les traces de gelée jusqu'au quatrième ou cinquième nœud. Grâce à la protection d'un échalas ou pour toute autre cause analogue, le givre avait détruit seulement les feuilles et causé à la surface des pampres des altérations qui n'étaient pas sans analogie avec la Dartrose ou l'Anthracnose ponctuée. Aussitôt après le nœud où cessaient les traces de gelée, le Court-Noué apparaissait avec violence.

Les provins, les longs bois coulés dans le sol comme des marcottes sont beaucoup moins atteints que les souches qui les entourent, et nous les avons vus souvent indemnes dans des vignes complètement rabougries. Dans les lieudits très exposés au Court-Noué, on a employé parfois avec succès des longs bois couchés en terre pour assurer une récolte. Il y a là encore un rapprochement à faire entre la gelée et le Court-Noué. J'ajoute que le rabou-

grissement provoqué par la Gommose bacillaire est au contraire plus grave et plus fréquent sur les provins et que ce caractère suffirait à le distinguer nettement du Court-Noué que nous étudions ici.

Quant au fait signalé souvent que le Court-Noué est plus fréquent sur les vignes greffées que sur les anciennes vignes françaises, ne s'explique-t-il pas par ce fait que certains porte-greffes provoquent un débourrement plus hâtif?

Les remèdes consistant en badigeonnages sur les plaies de tailles ou sur les coursons ont pu agir souvent en retardant le départ de la végétation.

Dans le travail que nous avons publié en 1902, déjà cité, nous écrivons: « En présence de ces constatations, je me suis demandé si la gelée ne pouvait pas être cause de ces attaques de Court-Noué. Lorsque le Court-Noué se manifeste dès le départ de la végétation — c'est le cas ordinaire — ne pourrait-on admettre que le mal est dû à un refroidissement intense survenu au moment où les bourgeons ont commencé à travailler, pour parler le langage des vignerons, sans être cependant complètement débourré? Dans les autres cas, lorsque le Court-Noué se manifeste à une certaine hauteur sur la pousse, ne pourrait-on pas admettre qu'il est dû à une gelée trop faible pour détruire cette pousse, mais assez forte pour attaquer le bourgeon terminal et déterminer pour plus tard les caractères du Court-Noué? Les observations citées plus haut tendent à le prouver. »

Dans une séance de la Société centrale d'Agriculture de l'Hérault, en mai 1906, M. Ravaz a confirmé nos observations.

A la suite des gelées du 25 mars, M. Ravaz avec la collaboration de son préparateur, M. Soursac, a fait des observations qui l'ont amené à conclure que le Court-Noué si fréquemment observé dans certains vignobles était dû à la gelée.

Ses conclusions s'appuient sur l'étude microscopique des tissus de pousses frappées de Court-Noué et de pousses altérées par la gelée.

Pour expliquer l'hérédité qu'il a pu parfois constater, M. Ravaz dit « qu'elle tient peut-être:

« 1° A ce qu'un bourgeon, aussi court qu'on puisse le supposer, porte déjà des bourgeons qui deviendront les rameaux, un an après. Ainsi, un bourgeon endommagé par le froid en 1906, avant ou pendant le débourrement, porte des bourgeons qui deviendront des rameaux en 1907; les cellules de ces bourgeons 1907 ont nécessairement été impressionnés par le froid comme les cellules du bourgeon 1906; leur croissance doit donc être irrégulière quelle que soit l'époque à laquelle elle se produira. Cet état maladif des cellules malades peut-il persister pendant plusieurs générations? C'est possible; mais il peut aussi sans doute disparaître.

« Cela tient peut-être aussi à ce que les rameaux court-noués ne se développent pas en même temps que les autres, ils s'aoûtent beaucoup plus tard; et les sarments aoûtés sont peut-être plus sensibles au froid, même peu intense, que les sarments bien aoûtés. »

Lorsque nous avons étudié la violente attaque de Court-Noué dans l'Yon-

ne en 1902, nous nous attendions à voir se manifester des accidents du même genre l'année suivante. Ceux-ci ne sont apparus que rarement et toujours dans les endroits où les conditions de refroidissements sur les bourgeons avaient pu se renouveler. L'hérédité de l'affection ne paraît donc pas être de règle, et semble plutôt l'exception. Néanmoins, il est bien évident que nous conseillons, comme M. Ravaz, d'écarter les sarments court-noués lorsqu'on choisit des boutures ou des greffons, comme on doit le faire d'ailleurs pour tous les sarments ayant subi un accident ou une maladie et dont la constitution a pu être modifiée de ce fait.

Comme remède au Court-Noué, MM. Ravaz et Soursac recommandent :

« 1° *Pour les vignes franches de pied.* — Receper en formant la tête très près du sol, avec des bras courts ou presque nuls, butter à l'entrée de l'hiver ; débutter lorsque les bourgeons ont quelques centimètres de longueur ; ou bien laisser à cette souche un ou deux coursons, qui resteront couverts de terre jusqu'après les froids, et un ou deux longs bois qui donneront la récolte ; les coursons couverts de terre assureront la production des bois sains.

« Si le Court-Noué est peu fréquent, on peut se dispenser de butter la souche après qu'elle a été constituée sur des pousses saines.

« 2° *Pour les vignes greffées.* — Receper à quelques centimètres au-dessus de la soudure et opérer comme plus haut ; ou mieux regreffer sur le sujet à la méthode ordinaire ou à la Cadillac avec un greffon sain, et conduire ultérieurement les souches en prenant les précautions indiquées pour les vignes franches de pied. »

Dans la plupart des cas, nous estimons qu'il n'y aura pas lieu de recourir à des remèdes aussi énergiques que ceux recommandés par MM. Ravaz et Soursac, remèdes qui nécessitent une formation nouvelle de la souche et par suite la perte de plusieurs récoltes. Nous ne les conseillons que dans les vignes où des attaques graves de Court-Noué se sont produites pendant plusieurs années.

Le plus souvent, comme les causes de Court-Noué ne se reproduisent pas régulièrement à la taille suivante, il suffit de tailler court sur les sarments qui sont les moins déformés à la base. On favorise ainsi le départ de nouveaux bourgeons sur l'empâtement des coursons pour reformer une nouvelle taille sur bois sain l'année suivante. Au besoin, pour ne pas perdre trop de récolte, on peut conserver provisoirement sur chaque souche soumise à cette taille sévère un demi long bois, ou un long bois suivant le cépage et le cru, pour assurer une production de grappes, pendant que les coursons taillés court préparent le bois de remplacement, et ces derniers peuvent être taillés alors sur l'empâtement. Ceci peut se résumer par l'expression : « rajeunir la taille ».

Un ébourgeonnement bien fait contribue à réformer des bois meilleurs lorsque la souche a pris l'aspect buissonnant.

Un soufrage abondant favorise la reprise de la végétation aux premières chaleurs et sauve parfois une partie de la récolte.

Enfin, dans les expositions et les sols où le Court-Noué est fréquent, on se trouvera bien de badigeonnages avec une solution de sulfate de fer à 25 % pratiquée sur les plaies de taille et les coursons, aussitôt après la taille. Ce badigeonnage ayant pour principale action de retarder le débourrement des bourgeons.

GEORGES CHAPAZ.

Inspecteur général de l'Agriculture,
Directeur de l'Association Viticole Champenoise,

L'INVASION DU MILDIOU EN 1925. —

RESISTANCE DE QUELQUES HYBRIDES PRODUCTEURS

Il est donc admis par les gens connaisseurs et de bonne foi que les H. P. peuvent donner du bon vin. Dès lors, croire que les plantations de ces cépages vont baisser pendant l'année 1926 serait une erreur. J'en ai une preuve par les demandes de renseignements qui me parviennent de bien des endroits.

Et cela se comprend aisément. Les H. P. produisent une récolte à moins de frais que les plants français. Pas de traitements ou presque pas. Ceux qui en donnent ont très souvent tort ; je l'ai prouvé dernièrement. Car ils sulfatent des numéros qui peuvent s'en passer. D'autre part, leur vin est recherché par le commerce qui en a besoin pour remonter en couleur et en alcool les petits vins du Bas Languedoc.

Une autre raison qui va vaincre bien des hésitations, c'est l'attaque de Mildiou que nous avons eue en 1925. Et quoique elle n'ait pas été aussi sérieuse qu'on l'avait cru en général, elle a fait réfléchir beaucoup de viticulteurs qui ne veulent plus s'exposer à perdre le fruit d'une année de travail avec leurs cépages français.

Ce qui va encore contribuer à les décider à planter, c'est qu'ils ne seront plus embarrassés pour faire leur choix. Ils ont vu chez des voisins ce qui se passe, ce que donnent certains hybrides avec ou sans sulfatage. Ils ont lu les journaux qui traitent parfois cette question et qui recommandent tel numéro de préférence à tel autre, ce qui n'est pas toujours très exact. Mais ce qui vaut mieux, ils ont fait quelquefois de longs voyages pour se documenter sur place.

De tous ces renseignements, il est résulté dans leur esprit une opinion ferme. Pour planter de la vigne par le temps qui court, on ne peut que s'adresser aux Hybrides noirs ou blancs. Ce serait folie que de s'adresser aux plants français qui réclament tant de soins qu'on ne peut leur donner !

Cette décision prise, le futur planteur n'a plus qu'à choisir les variétés. S'il veut de la grosse couleur, il sait d'avance à quels numéros il s'adressera. S'il veut de la finesse, il a goûté des vins d'Hybrides qui en avaient. Et s'il n'a pu

assister aux concours de dégustation, il a certainement lu les comptes rendus qui sont régulièrement publiés.

Pour les H. blancs, la même facilité pour un bon choix lui est offerte, soit que lui-même les ait vus en culture, soit qu'il en ait dégusté les vins chez les producteurs ou ailleurs.

Et comme il veut posséder un vignoble qu'il ne peut pas traiter ni contre le Mildiou ni contre l'Oïdium, la seule difficulté pour lui, c'est de bien choisir ses variétés. Car s'il a vu des vignes d'expériences d'Hybrides, toutes étaient plus ou moins traitées au cuivre ou au soufre ; les unes avaient reçu un ou deux sulfatages, les autres trois, et quelques-unes quatre ou plus. C'est là que son embarras commence.

Et c'est pour cela que je vais essayer de calmer ses appréhensions, en lui signalant un certain nombre de cépages qui peuvent être cultivés, sans traitement. Ces cépages, je les observe depuis longtemps au Jardin d'essai que beaucoup de viticulteurs connaissent bien, et dont le caractère précieux est de laisser sans traitement aucun les Hybrides que j'y introduis chaque année pour les expérimenter.

C'est donc d'après les résultats puisés dans ce Jardin, d'une part, et d'autre part dans les vignes d'expériences traitées un nombre de fois connu, que j'ai pu me former une impression sinon absolument exacte, du moins très approchante de la réalité, sur la résistance des Hybrides cités plus bas :

1° *H. noirs pouvant se passer de sulfatages et même de soufrages.* — Je les diviserai en deux groupes : le premier comprendra des H. noirs à résistance pour ainsi dire absolue au Mildiou (1). Ce sont : *Seibel numéros* 4121, 5574, 5581, 5912, 5966, 6288, 6451, 6740, 7304, 7530, 8240.

Le second sera formé de cépages qui pourront être atteints de Mildiou dans les années à fortes invasions comme celle de 1925, mais qui n'en souffriront pas réellement puisque les raisins mûriront bien, les bois seront très aoûtés, la vigueur n'en sera pas diminuée. Ils possèdent une résistance pratique. Tels sont : Seibel numéros 4436, 4499, 5209, 5320, 5586, 5362, 5410, 5593, 5656, 5759, 5908, 6036, 6042, 6425, 6554, etc.

A ces Hybrides de la collection Seibel, j'ajoute les suivants :

Couderc n°s 7120, 4401, 4101.

Baco n° 1.

Malègue n° 2049-3.

2° *Hybrides noirs* réclamant par prudence un petit nombre de sulfatages : Seibel n°s 4643, 5145, 5154, 5150 et 5455, 5629, 6080, 6905, 7609, 8920, etc. La plupart de ces derniers H. se distinguent par une abondante production et, par la qualité de leurs vins à goût plus fin, se rapprochant de celui des viniferas.

3° Enfin, beaucoup de viticulteurs demandent des H. robustes et gros producteurs, *pouvant remplacer les manquants* dans leurs vignes françaises. Peu

(1) Je laisse de côté les H. noirs de Seibel dont les numéros sont inférieurs à 4.000. Ils ont été déjà étudiés à ce point de vue, à plusieurs reprises.

leur importe la sensibilité aux maladies puisqu'ils seront traités comme les plants français. Ces Hybrides sont nombreux. Je n'en citerai qu'un petit nombre :

Seibel n°s 5437, 5487 et 5575, les deux premiers donnant un vin médiocre à goût rappelant le fox, — le 6037, très gros producteur, à vin se rapprochant du vin français.

A cette liste, on peut ajouter les H. des groupes précédents, dont la résistance paraîtrait insuffisante, et les anciens qui sont utilisés depuis longtemps, comme les 128, 138, 1020, 2007, etc.

Pour le choix des *Hybrides blancs*, le viticulteur qui désire en planter est moins embarrassé, car ces derniers sont connus et expérimentés depuis plus de temps. Je me bornerai donc à signaler les principaux :

1° D'abord ceux qui *peuvent se passer* de sulfatage et de soufrage, Seibel n°s 4504, 4633, 4681, 4709, 4762, 4986, 4991, 5279, 5351, 5408, 5916, 6092, 6739.

Les vins de ces Hybrides ne sont pas foxés et peuvent être utilisés directement ou en coupages.

2° Ensuite ceux qui ont *une résistance pratique*, qui ne réclament pas de sulfatages. Ce sont, parmi les bons, comme production et comme qualité, Seibel n°s 2859 (rose-blanc), 5308, 5409, 5686, 6179, 6192, 6468.

Je fais toutefois une réserve pour le n° 6468, très gros producteur il est vrai, mais dont le vin n'est pas à l'heure actuelle suffisamment connu.

3° Enfin par leur grosse production, certains numéros méritent d'être traités. Ce sont :

Seibel 2653, 5259, 5663, 5775.

Girerd 157, Maurice Baco 22 A, à la condition de le traiter.

Douriou et *Thômar* de Baco.

Conclusion. — Dans cet article, je n'ai eu d'autre prétention que de faciliter aux futurs planteurs d'Hybrides un choix de cépages noirs et blancs, parmi les trop nombreux qui sont lancés ou qui sont soumis à l'expérimentation. Le lecteur ne devra pas s'étonner de ne pas rencontrer dans les listes qui précèdent certains numéros dont il a entendu vanter la grosse production ou qu'il aura pu constater lui-même. Je n'ai tenu à donner que les Hybrides dont le vin est à l'abri des reproches de mauvais goût comme le *fox* ou l'*amertume*, ou même de goût *sauvage* prononcé. Il existe en ce moment un nombre suffisant d'Hybrides pouvant donner du *bon vin*. Tenons-nous-en donc là, et faisons encore une sélection bien sévère parmi ces derniers. Non seulement alors les vins d'Hybrides ne seront plus décriés, mais ils seront sérieusement appréciés.

E. Pée-Laby,
Rapporteur de la Commission d'enquête.

SITUATION VINICOLE DANS LA REGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

Je n'ai pas jugé à propos de répondre à votre invitation de renseigner vos lecteurs sur la situation de notre région à la veille des vendanges. Elle était extrêmement confuse : affaires nulles et prévisions sur la récolte difficile. D'une manière générale, l'année 1925 a été tellement anormale que tous les pronostics ont été invariablement démentis par les faits.

En juin, la floraison ayant été rapide, on croyait avoir regagné une partie du retard initial de la végétation, mais les mois de juillet et août, sans être positivement mauvais, ont péché par défaut de chaleur et les vendanges ont débuté seulement le 12 octobre, c'est-à-dire avec un mois exactement de retard sur l'année précédente.

A peine commencées, elles ont été contrariées par une forte gelée de 3 et 4 degrés au-dessous de zéro, survenue dans la nuit du 15 au 16 octobre. Cette gelée à glace a atteint les vignobles qui souffrent habituellement des gelées blanches du printemps. Les vignobles de plaine avaient perdu toutes leurs feuilles au bout de huit jours, tandis que les vignes situées en coteau ont été à peine touchées.

Mais les raisins, gelés ou non, se sont comportés bien différemment, selon qu'ils étaient mûrs ou non. Dans l'arrière-côte, où la maturité est toujours plus tardive, leur développement a été arrêté net ; ils se sont flétris et le déchet a été très sensible. On accuse un déficit d'un bon tiers sur l'an dernier.

Au contraire, dans les bons crus — là, du moins, où les viticulteurs avertis ne se sont pas pressés de les cueillir — les raisins mûrs ont évolué normalement, la pourriture noble a fait son office ordinaire et le vin obtenu, d'une somme alcool-liqueur un peu moins élevée qu'en 1923 et 1924, sera d'une bonne qualité moyenne. La quantité, favorisée par la température, a dépassé toutes les espérances. Rarement, il est vrai, les raisins se présentent aussi sains, exempts de toutes maladies cryptogamiques. La Cochylis et l'Eudémis elles-mêmes n'ont causé aucun dégât, bien que les derniers *tris* se soient poursuivis jusqu'au 20 novembre.

Les vins jouissant d'une appellation d'origine se vendent bien. Dans la région de « Sauternes », tous les vins vieux sont aux mains du commerce. Sur la rive droite, la demande est moins active ; peut-être parce que les prétentions des récoltants sont élevées. Mais il y a toujours un petit courant d'affaires portant sur les 1924 et les rares 1923 qui restent à la propriété.

En vins nouveaux, on n'a publié encore que la vente du « château Yquem », payé 30,000 francs le tonneau, avant même que la cueillette fût terminée, et revendu depuis, dit-on, avec une grosse majoration.

GEORGES BORD.

ACTUALITÉS

Propos viticoles (Dr A. Hubert et A. Bailly). — XXIIIe Foire aux vins de Touraine. — Le commerce extérieur de l'huile d'olive d'Algérie. — Ve Salon de la Machine agricole.

Propos Viticoles

Il nous vient d'Allemagne... que les nombreux insuccès enregistrés dans la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis provoquent chez un grand nombre de viticulteurs une réaction très nette contre les insecticides arsenicaux et les bouillies nicotinées.

Les revues allemandes s'en préoccupent et, fortes de l'efficacité des produits incriminés, elles sont unanimes à rejeter sur l'opérateur la responsabilité des échecs. C'est du moins l'avis de M. K. Muller, dans la revue *Weinbau und Kellerwirtschaft*.

L'enfer, dit-on, est pavé de bonnes intentions ; et c'est en voulant trop bien faire que le viticulteur en arrive à provoquer des insuccès. Soit qu'il exagère les doses qui, par leur causticité, affaiblissent la résistance du végétal, soit qu'il multiplie les traitements en période d'immunité, il finit par perdre de vue le but essentiel de tout traitement : préserver en temps opportun.

Il faut cependant reconnaître que la lutte contre la Cochylis et l'Eudémis est particulièrement malaisée, et qu'elle exige une connaissance étendue des « mœurs » de l'insecte pour agir au bon moment. Les périodes de traitement varient d'un vignoble à l'autre, ce qui exige du viticulteur un esprit d'initiative au-dessus de ses moyens.

Aussi, les efforts des laboratoires tendent-ils à créer des produits dont l'efficacité soit plus durable que celle des produits actuellement connus. Ce qui n'empêche pas les nouvelles tentatives d'être résolument orientées vers l'emploi de nouvelles combinaisons arsénicales. Il semble qu'en Allemagne on ait totalement abandonné les préparations au savon pyrèthre qui du reste n'y ont jamais joui d'une estime appréciable.

La crise viticole est-elle universelle ? — Les cours des vins accusent dans les divers pays viticoles des différences sensibles. A ne considérer que la valeur or de l'hectolitre de vin, la France tient de loin le record du bon marché, et malgré cela elle n'est pas le seul pays où l'on parle de la crise.

Il résulte d'une étude parue dans la *Neue Wein Zeitung*, sous la signature d'un député viennois, M. Andor Telcki, que tous les pays viticoles traversent une crise plus ou moins aiguë, mais avec cette appréciable consolation qu'elle va vers une amélioration très encourageante.

Il est à remarquer que dans la plupart des pays de l'Europe Centrale, les difficultés de la viticulture ont été fortement atténuées par l'établissement de tarifs douaniers dont le grand mérite, si l'on peut dire, est de ne tenir compte que des intérêts des viticulteurs au mépris désinvolte de ceux du consommateur.

On est quelque peu médusé en songeant que les droits d'entrée de nos produits sur les marchés étrangers représentent deux à trois fois le prix de notre hectolitre de vin.

Une autre conclusion de l'article en question mérite d'être retenue : sitôt que les conditions économiques seront redevenues normales, les Etats du centre se verront dans l'obligation d'importer de grosses quantités de vins, leur production étant très inférieure à leur consommation en temps normal.

Acceptons-en l'augure, et prenons nos maux en patience, puisque ces faits ne sont rien moins qu'une indication précieuse sur la voie à suivre. Révisons nos tarifs douaniers sans crainte de représailles, puisque nous avons été devancés dans cette voie par la plupart des pays concurrents.

Le « Soufre liquide » contre l'Oïdium. — Il n'a jamais été démontré avec rigueur que le soufre agisse sur l'Oïdium par sa transformation en gaz sulfureux, pas plus du reste que par la vertu des vapeurs qu'il émet.

En Amérique, où les applications agricoles de ce produit sont l'objet de nombreuses recherches, cette question du mode d'action est particulièrement étudiée. Un agronome américain, M. H. C. Young, l'attribue non pas au gaz sulfureux et pas davantage aux vapeurs de soufre, mais plutôt à la formation d'acide pentathionique ou « Soufre liquide ».

Ce dérivé du soufre serait appelé selon l'auteur à remplacer le soufre à l'avenir dans toutes ses applications anticryptogamiques.

Les essais comparatifs entre ce dernier, le soufre en fleur et le soufre colloïdal, démontrent son efficacité très supérieure.

Bien que sérieusement envisagée, la préparation industrielle de ce dérivé est encore trop onéreuse pour pouvoir alimenter les besoins de l'agriculture. Mais il nous semble cependant que l'agronome américain va quelque peu vite en besogne. Si le soufre liquide est le plus efficace, il n'en faut pas conclure que les soufres en fleur ou triturés agissent en se transformant en soufre liquide. Leur efficacité peut être un phénomène parfaitement différent, d'autant plus que la formation d'acide sulfureux est bien plus vraisemblable que celle de l'acide pentathionique autrement plus complexe.

Clarification d'un vin en voie d'altération. — Il est quelquefois très difficile pour ne pas dire impossible de clarifier certains vins qui sont le siège d'une altération microbienne à ses débuts. Soit que le dégagement gazeux gêne la chute du clarifiant, ou que le vin soit sujet à la formation incessante de matières insolubles, le trouble persiste indéfiniment.

Le bisulfitage peut remédier à ce dernier inconvénient, mais il n'a pas le pouvoir de favoriser le collage. Un œnologue allemand, M. Gomback, préconise dans la revue *Allgemeine Weinzeitung* un procédé spécial de clarification qui consiste à faire usage d'un mélange de divers clarifiants, et il indique la composition suivante : 3-5 gr. de colle de poisson, 8-10 gr. d'albumine, 20 gr. de charbon absorbant, 5 grammes de bisulfite de soude. Dans les cas graves, la dose de charbon peut être portée à 80 grammes. Ces quantités s'entendent pour 1 hectolitre de vin.

L'addition de bisulfite de soude n'est pas à vrai dire une innovation ; elle est, en tous cas, trop faible pour curayer l'altération et de ce fait elle ne facilite guère le collage.

La seule adjonction intéressante est celle de charbon en poudre ; il est certain qu'il doit agir par son pouvoir absorbant sur les gaz en dissolution qu'il absorbe, évitant ainsi aux particules de colle d'être entraînées à la surface et facilitant leur chute.

Il exerce aussi une action stérilisante due à son pouvoir absorbant. Mais il est à craindre que sur certains vins faibles en couleur, il n'agisse comme décolorant, auquel cas il doit être nécessairement proscrit.

Dr A. Hubert et A. Baillaj,

Laboratoire œnologique de Béziers.

XXIIIe Foire aux Vins de Touraine

L'Union Vinicole des Propriétaires d'Indre-et-Loire organise, comme les années précédentes, une Foire aux Vins de Touraine, qui aura lieu dans l'Hôtel de Ville de Tours, le samedi 23 et le dimanche 24 janvier 1926.

Un banquet aura lieu le samedi, dans la salle des fêtes de l'Hôtel de Ville.

Les membres de l'Union Vinicole pourront seuls exposer.

Les viticulteurs ne faisant pas partie de la Société et qui désireraient exposer leurs produits devront se faire inscrire chez le secrétaire, M. Béry-Auger, place du Palais, 7, à Tours, avant le 15 janvier, et payer la cotisation de 10 francs pour l'année 1926, qui leur donnera droit à l'envoi de la *Viticulture Tourangelle*, organe de l'Union, et à l'entrée dans les expositions de la Société.

Des feuilles d'adhésion seront envoyées avec le Bulletin.

Le commerce extérieur de l'huile d'olive d'Algérie

Le commerce extérieur de l'huile d'olive en Algérie, alimenté par les excédents disponibles de la production sur la consommation locale, est influencé, d'autre part, directement par les variations saisonnières des récoltes annuelles, en sorte que, d'une campagne à la suivante, les exportations de cette nature sont susceptibles d'accuser elles-mêmes des écarts très considérables. Ces différences apparaissent dans les tableaux ci-dessous des exportations groupées par périodes : d'avant-guerre (1902-1913), 1914, guerre (1915-1918), et après-guerre (1919-1923) :

1° *Période d'avant-guerre* :

Années	Exportations totales	Exportations à destination de la France	% par rapport aux export. totales	Exportations à l'étranger et aux Colonies fr.	% par rap. aux export. totales
1902	66.034	53.182	80,6	12.852	19,4
1903	18.601	16.905	90,9	1.696	9,1
1904	43.017	42.666	99,2	351	0,8
1905	62.812	56.836	90,9	5.976	9,1
1906	78.773	72.575	92,4	6.198	7,6
1907	26.091	24.940	96	1.151	4
1908	109.403	94.448	86,9	14.955	13,1
1909	22.111	15.697	71	6.414	29
1910	94.288	79.846	84,7	14.442	15,3
1911	26.437	19.360	73,5	7.077	26,5
1912	73.405	61.902	84,6	11.503	15,4
1913	15.713	14.741	93,7	972	6,3
Totaux	636.685	553.098		83,587	
Moyenne ann.	53.057	46.094	86,9	6.966	13,1

Au cours de cette période, l'exportation de l'huile d'olive d'Algérie à destination de l'étranger et des colonies françaises s'est orientée principalement comme il suit :

Tunisie	64.449 quintaux	ou 77,6 %	du total
Maroc	4.888 —	— 5,9	—
Etats-Unis	3.908 —	— 4,7 %	—
Allemagne	2.829 —	— 3,4	—
Italie	1.648 —	— 1,9	—
Belgique	1.298 —	— 1,5	—
Grande-Bretagne	1.178 —	— 1,4	—

Ainsi qu'on peut s'en rendre compte, c'est la Tunisie qui, après la France, importe les plus fortes quantités d'huiles d'olive algériennes, pour compléminter sa propre production, laquelle donne lieu à un commerce extérieur très important (270.000 quintaux en 1922). Les plus gros achats de la Régence ont été effectués en 1908 et 1910, pour 13.546 et 13.399 quintaux respectivement.

Le Maroc a commencé à importer en 1905 et, depuis cette époque, ses achats à l'Algérie ont été constants.

La presque totalité des importations des Etats-Unis s'est inscrite en 1905 et surtout en 1906 (3.123 quintaux).

Même observation pour l'Allemagne qui n'a pratiquement importé qu'en 1905 et 1906.

La Belgique a reçu de petites quantités annuelles jusqu'en 1911 ; mais depuis cette date, elle ne figure plus sur la liste des pays étrangers ache-

teurs d'huiles d'olive algériennes ; il en est de même en ce qui concerne les Pays-Bas qui n'ont plus importé depuis 1906.

La Grande-Bretagne ne s'est intéressée un peu sérieusement à ces provenances que de 1905 à 1907 ; quant à l'Italie et à l'Espagne, gros producteurs d'huiles elles-mêmes, elles n'ont fait appel à la colonie pour cette fourniture qu'accidentellement et à la suite de récoltes déficitaires.

2° 1914 :

Exportations totales	46.139 quintaux		
— à destination de la France	43.678	—	ou 95,2 %
— — de l'étranger	2.461	—	4,8 %
Part du Maroc	1.322 quintaux		
— de la Tunisie	833	—	

3° *Période de guerre* (1915-1918) :

Années	Exportations totales	Exportations à destination de la France	% par rapport aux exp. totales	Exportations à l'étranger et aux Colonies françaises	% par rapport aux exp. totales
	Quintaux	Quintaux		Quintaux	
1915	54.822	48.111	88,5	6.711	11,5
1916	82.009	77.031	92,5	4.978	7,5
1917	27.730	22.943	87	787	3
1918	4.999	3.692	74	1.307	26
Totaux	165.560	151.777	91,7	13.783	8,3

Part de la Tunisie	9.381 quintaux
— du Maroc	3.363 —

Le commerce de l'huile en Algérie a été soumis, pendant une partie de cette période, au régime des prohibitions de sortie : la liberté du trafic extérieur n'a été rétablie qu'en 1921, c'est ce qui explique la diminution particulièrement élevée des exportations depuis 1918 jusqu'à cette date.

5e Salon de la Machine agricole. — Le 5e Salon de la Machine agricole, une Exposition générale et internationale du Matériel et de l'Outillage agricoles, et une Foire nationale de Semences sont organisés à Paris, au Parc des Expositions (Porte de Versailles), du samedi 16 au dimanche 24 janvier 1926, avec le concours et sous la responsabilité de l'Union des Exposants de Machines et d'Outillage agricoles (Chambre Syndicale des Constructeurs de Machines agricoles de France, Chambre syndicale de la Motoculture de France, Chambre Syndicale du Commerce des Machines agricoles, Chambre Syndicale du Matériel de Motoculture, Chambre Syndicale de l'Industrie des Moteurs à Gaz, à Pétrole et des Gazogènes, Union des Importateurs de la Métallurgie) pour le Salon de la Machine Agricole, et de l'Office régional agricole du Nord et de l'Office départemental agricole de la Seine pour la Foire nationale des Semences.

Renseignements :

1° Pour tous renseignements concernant le Salon de la Machine Agricole, s'adresser au Commissaire général, 8, rue Jean-Goujon, à Paris (8e).

2° Pour les renseignements concernant la Foire nationale de Semences, s'adresser 63, rue de Varenne, à Paris (7e).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 25 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 225 à 275 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 5 fr. 75 à 7 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Vins rosés de 6 fr. à 7 fr. 25.

Midi. — *Nîmes (4 janvier 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11°, 6 fr. 75 le degré à enlever, à 7 francs le degré logé. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1925, 7 fr. 25 à 7 fr. 50 le degré, Clairettes, de 8 fr. 50 à 9 francs le degré, rosé paillet, gris, de 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré. Aramon blanc, 7 fr. 75 le degré environ. Trois-six à 86°, 575 à 585 francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 315 à 320 francs.

Montpellier (5 janvier). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 55 à 77 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré. Vins blancs, de 8 fr. 25 à 8 fr. 75 le degré. Trois-six à 86°, les 100°, de 680 à 690 fr. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 325 à 330 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 600 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Béziers (8 janvier). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, à 7 francs le degré; vins rosés, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré logés. Vins blancs ordinaires, pas d'affaires. Picpoul, de 8 fr. à 9 fr. Trois-six de vin, 86°, » à » francs. Eau-de-vie de Béziers 52°, » francs; trois-six de marc, » à » francs. Eau-de-vie de marc, » à » francs.

Pézenas (2 janvier). — Vins rouges 1925, logés, » fr. » à » fr. le degré ; Vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, » fr. » à » fr. » le degré. Clairette, » fr. » à » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » à » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 10 janvier 1926.

Récolte 1925, 7 fr. à 7 fr. 25 environ le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (9 janvier 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 7 à 12°, de 52 à 82 francs. Alcools, pas d'affaires.

Perpignan (9 janvier). — Vins rouge, récolte 1925 : 7 fr. le degré logé. Vin blanc, 9 francs le degré. Alcools, non rectifié, » francs les 100 ; rectifié extra neutre, » francs les 100°.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 127 fr. à 136 fr. : orges, 108 fr. à 111 fr., escourgeons 98 à 102 fr. 50; maïs, 102 à 115 fr.; seigle, 90 à 95 fr.; sarrasin, 90 fr. 00 à 93 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 96 fr. 00 à 103 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 191 fr. 80. — Buenos-Ayres, 161 fr. 86. — Chicago, 179 fr. 60. — Sons, 64 fr. 00 à 80 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 francs; jaune commune, de 48 à 54 fr.; Saucisse rouge, de 62 à 85 fr.; chair blanche, du Midi, de 50 à 70 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 95 à 130 francs; paille d'avoine, de 95 à 130 fr.; paille de seigle, 95 à 130 fr.; luzerne, 200 à 245 fr.; foin, 175 à 215 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 129 fr. » (Marseille); d'arachide rufisques extra-blanc, 108 fr. (Marseille); palmistes 74 fr. 00; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 690 à 700 fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 223 fr. 00 à 224 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 14 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 00 à 14 fr. 20. — Moutons, 5 fr. 00 à 16 fr. 00. — Porcs, 7 fr. 00 à 12 fr. 50.

Crème de tartre 600 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 50 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 55 l'unité départ mines, sylvinite riche 20 % de potasse, 0 fr. 65; sulfate de potasse, 90 %, 1 fr. 70; chlorure de potassium, 50/60 1 fr. 10. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 12 livres 6 à 12 livres 12/6. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 201 à 211 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 132 à 138 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 00 à 26 fr. 75 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 93 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de 305 à 310 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 à » fr. — **Soufre sublimé** pur, 104 à » fr. — **Soufre trituré**, 90 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 25 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Châtaignes, 60 à 120 fr. — Poires communes, 110 à 220 francs; Citrons d'Italie : 15 à 30 francs le 100. — Oranges d'Algérie, de 180 à 250 francs. — Bananes, 70 à 120 francs. — Ail, 450 à 550 francs. — Champignons, 925 à 2.200 fr. — Endives françaises, 200 à 400 fr. — Epinards, 80 à 220 fr. — Laitues » à » fr. — Choux-fleurs, de 120 à 250 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 140 à 320 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 350 à 650 fr. — Noix sèches, 300 à 620 fr — Dattes, de 300 à 600 fr. — Poireaux, 125 à 300 fr. les 100 bottes. — Radis noir, 75 à 125 fr. — Oignons, » à » fr. — Pommes choix, de 300 à 1.000 francs. — Pommes communes, de 60 à 200 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 3 au samedi 9 janvier 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	» »	» »	»	.... 3....	17 »	7 »	12 »	15
Lundi.....	9 »	5 »	7 »	12	.... 4....	12 »	5 »	8. 5	8.5
Mardi.....	10 »	7 »	8. 5	6	.... 5....	9 »	7 »	8 »	12
Mercredi..	11 »	9 »	10 »	3	.... 6....	11 »	7 »	9 »	»
Jeudi.....	11 »	» »	» »	2	.... 7....	11 »	6 »	8. 5	»
Vendredi..	9 »	2 »	5. 5	2	.... 8....	15 »	4 »	9. 5	0.5
Samedi....	8 »	1 »	4. 5	»	.... 9....	14 »	— 2 »	6 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	12 »	0 »	6 »	2	.... 3....	14 »	8 »	11 »	»
Lundi.....	8 »	5 »	6. 5	2.3	.... 4....	13 »	6 »	9. 5	»
Mardi.....	7 »	4 »	5. 5	1	.... 5....	12 »	6 »	9 »	»
Mercredi..	8 »	4 »	6 »	2	.... 6....	14 »	5 »	9. 5	»
Jeudi.....	8 »	» »	» »	»	.... 7....	17 »	7 »	12 »	»
Vendredi..	10 »	4 »	7 »	1	.... 8....	» »	3 »	» »	»
Samedi....	8 »	» »	» »	»	.... 9....	13 »	2 »	7. 5	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche	13 »	» »	» »	6	.... 3....	14 »	9 »	11. 5	11
Lundi....	12 »	5 »	8. 5	7	.... 4....	13 »	6 »	9. 5	9
Mardi.....	8 »	4 »	6 »	6	.... 5....	11 »	6 »	8. 5	2
Mercredi..	8 »	3 »	5. 5	6	.... 6....	12 »	8 »	10 »	3
Jeudi.....	8 »	5 »	6. 5	2	.... 7....	14 »	4 »	9 »	»
Vendredi..	12 »	0 »	6 »	2	.... 8....	14 »	0 »	7 »	»
Samedi....	7 »	— 4 »	1. 5	»	.... 9....	4 »	0 »	2 »	»
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	14 »	8 »	11 »	»	.... 3....	10 »	8 »	9 »	4
Lundi....	12 »	3 »	7. 5	6	.... 4....	» »	7 »	» »	10
Mardi.....	11 »	2 »	6. 5	»	.... 5....	» »	9 »	» »	»
Mercredi..	13 »	6 »	9. 5	»	.... 6....	11 »	10 »	10. 5	5
Jeudi.....	14 »	3 »	8. 5	»	.... 7....	12 »	7 »	9. 5	3
Vendredi..	13 »	5 »	9 »	»	.... 8....	» »	1 »	» »	2
Samedi....	11 »	— 2 »	4. 5	»	.... 9....	9 »	0 »	4. 5	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.